

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0109) OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 685/2011, de 13 de mayo)

COMPETENCIA GENERAL: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
1	HOT414_1 OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA (RD 1179/2008 de 11 de Julio)	UC1333_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería	<ul style="list-style-type: none"> • Ayudante de pastelería. • Ayudante de almacén de pastelería. • Empleado de establecimiento de pastelería.
		UC1334_1	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
			UF0817: Aprovisionamiento interno en pastelería	30
			UF0818: Conservación en pastelería	60
240	MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.	240	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30
			UF0819: Preelaboración de productos básicos de pastelería.	90
			UF0820: Elaboraciones básicas de productos de pastelería.	90
			UF0821: Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería.	30
	MP0167: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
360	Duración horas totales certificado de profesionalidad	410	Duración horas módulos formativos	330